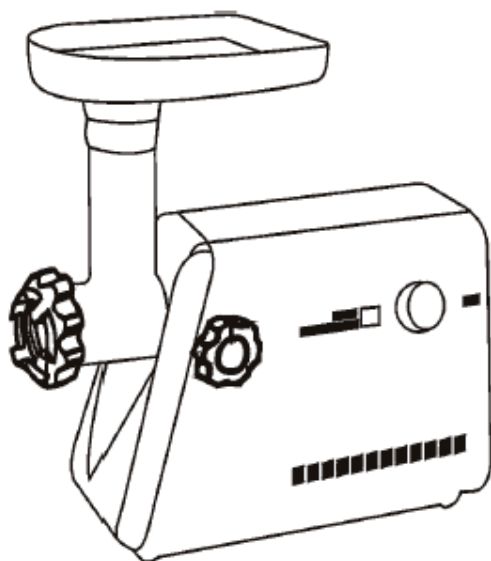




**MOLINO DE CARNES
ED-2208
MANUAL DEL USUARIO**



ESTIMADO CLIENTE

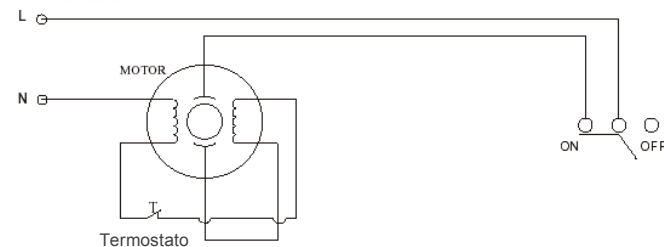
Felicitaciones por su compra
Por favor lea este manual cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias
Si usted necesita soporte extra, por favor escriba a info@premiermundo.com

WWW.PREMIERMUNDO.COM



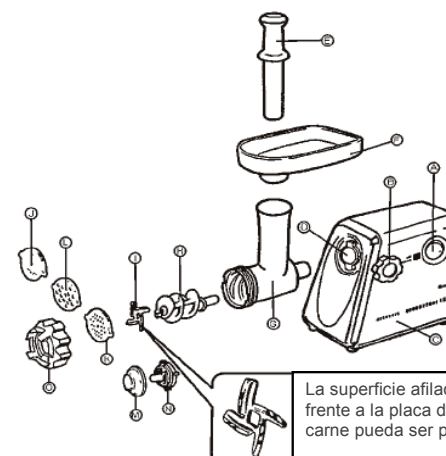
ANTES DE USAR LA UNIDAD

Verifique que el voltaje y la frecuencia indicados abajo son los mismos del sitio de instalación.
Lave todas las partes (exceptuando aquellas que no tienen contacto con los alimentos: A, B, C, D,) En agua y jabón suave. Antes de conectar la unidad verifique que el interruptor esté en la posición OFF (apagado)



CA: 110V/60Hz. Potencia: 120W

PARTES



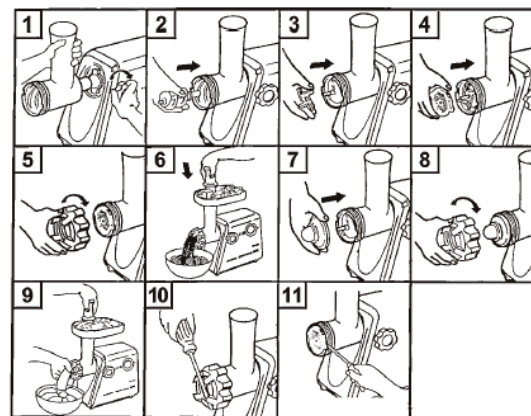
La superficie afilada debe colocarse frente a la placa de corte para que la carne pueda ser picada

- A) Interruptor
- B) Perilla aseguradora
- C) Motor
- D) Botón para abrir el interior de la unidad
- E) Tubo de alimentación
- F) Plato de alimentación
- G) Cabezal
- H) Molino
- I) Cuchillas
- J) Placa de corte (gruesa)
- K) Placa de corte (delgada)
- L) Placa de corte (mediana)
- M) Acople A
- N) Acople B
- O) Cabezal

PRECAUCIONES

- Desconecte la unidad cada vez que la arme o desarme.
- Es necesaria la supervisión cuando la unidad se está usando cerca de los niños.
- Cuando transporte la unidad asegúrese de tomarla de la base del motor, no la sujete del cabezal solamente.
- No haga ajustes de la cuchilla ni de la placa de corte cuando esté utilizando los acoples.
- Nunca introduzca los alimentos con las manos, hágalo con el tubo de alimentación.
- No trate de moler huesos o nueces. La unidad no los molerá.
- Para evitar atascos, evite forzar la unidad con demasiada presión. Si la unidad se atasca debido a restos de alimentos dejados en su interior sobre el molino o en la cuchilla, desconéctela inmediatamente y limpie la unidad. Cuando se activa la interrupción del circuito, no trate de encender la unidad. **Ver Precaución en caso de atasco**
- Nunca trate de desarmar o reparar la unidad.
- Si el cable de electricidad está dañado, debe ser cambiado por un cable especial o por otro suministrado por su proveedor.
- Nunca coloque ni remueva el plato de alimentación o el cabezal cuando la unidad está funcionando.
- No desarme el molino ni introduzca los dedos o cucharas ni tenedores, etc. Durante su funcionamiento

DIAGRAMA DE ENSAMBLAJE



1. Coloque el cabezal en la unidad de entrada del motor, sosteniéndolo con una mano y con la otra coloque la perilla aseguradora y gírela en sentido horario para ajustarla.
2. Coloque el molino dentro del cabezal metiendo primero el lado más largo. Gírelo con cuidado hasta ajustarlo al motor.
3. Coloque las cuchillas como lo muestra la figura sobre el eje del molino y con cuidado ajuste hasta que quede fijo. Si no se fija de la manera correcta la carne no se podrá moler.
4. Coloque la placa de su preferencia junto a las cuchillas fijándolas a los agujeros.
5. Cierre el cabezal hasta que quede ajustado.
 - No lo apriete demasiado
 - Coloque el plato de alimentación sobre el cabezal y ajuste.
 - Coloque la unidad sobre una superficie firme.
 - El paso de aire ubicado debajo debe estar libre de obstrucciones.

Picado de carne

Corte la comida en trozos que puedan caber dentro del plato de alimentación. Conecte el cable a la toma de corriente y encienda el interruptor.

6. Coloque los alimentos en el plato de alimentación. Use el tubo de alimentación. Después de usarlo, presione el botón rewinder (devolver) y desconecte la unidad.

Nota:

- El molino puede tener un pequeño movimiento durante su uso normal.
- No apriete demasiado la perilla aseguradora para detener el equipo, podría causar daños al aparato.

Receta para preparar Kubbe (carne de cordero molida 2 ó 3 veces) Relleno

100 gr de carne de cordero
1 ½ cucharadas de aceite de oliva
1 ½ cucharadas de cebolla finamente picada
1/3 de cucharada de especias
½ tasa de sal
1 ½ tasas de harina

Muela la carne de cordero de 2 a 3 veces
Sofría la cebolla hasta que adquiere un tono café y agregue la carne molida.

Cubierta externa

450 gr de carne magra
150 – 200 gr de harina
1 cucharadita de especias
1 nuez moscada
1 medida de pimienta roja
Pimienta en polvo al gusto

Muela la carne tres veces y mezcle todos los ingredientes en un recipiente.
Más carne y menor cantidad de harina da una mejor consistencia y sabor.

Desensamble revirtiendo los pasos 5 al 3 para extraer la placa de corte y la cuchilla.

7. Coloque los elementos A y B sobre el molino de tal forma que ajusten y se ubiquen en los orificios.
8. Ajuste el cabezal hasta dejarlo ligeramente apretado sin forzar demasiado.
9. Siga los mismos pasos 5 – 6 para la tapa externa.

Haga el proceso como lo muestra la figura



PRECAUCIÓN EN CASO DE ATASCO

En caso de que se detenga el motor de forma automática o si el motor continúa funcionando pero la carne no sale del molino debido a la presencia de pedazos de hueso u otros materiales, apague la unidad y mire la sección sobre cómo limpiar la unidad.

LIMPIEZA DE LA UNIDAD

(Desensamblaje)

Verifique que le motor se haya detenido por completo. Desconecte la unidad de la toma de corriente. Desensamble revirtiendo los pasos 5 al 1.

10. Para quitar el cabezal con facilidad, coloque un destornillador en medio de los agujeros y levante.
11. Para quitar la cuchilla con facilidad, coloque un destornillador entre la cuchilla y el cabezal como lo muestra la figura y levante.

Limpieza

Remueva la carne y otros restos de comida de la unidad. Lave cada una de las partes en agua con jabón. Aplique un poco de sal y aceite a las partes H e I después de lavarlas y secarlas para mantenerlas lubricadas.

Nota:

- Una solución con blanqueador que tenga cloro descolorizará la superficie de aluminio.
- No sumerja en agua el motor de la unidad. Solo limpie con una paño húmedo y deje secar.
- El uso de sustancias adelgazantes como benceno o thinner puede cambiar el color de la unidad e incluso dañarla.
- No lave ninguna de las partes en lavaplatos mecánicos (puede quitar el color a la superficie de la unidad.)
- Las partes F, G y O pueden corroerse si se dejan húmedas después del lavado. Séquelas muy bien.